

Jasper

EINE WAHRLICH VERFÜHRERISCHE KOMBINATION AUS HERRLICHEN AROMEN UND DÜFTEN, HERZLICHEN GASTGEBERN UND EINZIGARTIGEM DESIGN ZEICHNET DAS RESTAURANT JASPER AUS.

DIES IST IHRE BÜHNE, AUF DER WIR SIE IN STILVOLLEM UND ELEGANTEM AMBIENTE BEGRÜSSEN, MIT KREATIVITÄT ÜBERRASCHEN UND MIT SCHWUNGVOLLER GASTFREUNDSCHAFT BEGEISTERN WERDEN.

"HOSPITALITY OF BODY AND SOUL" - ESSKUNST AUFFALLEND AUSGEFALLEN ZELEBRIERT. DIESES CREDO IST PASSION UND VERPFLICHTUNG GLEICHZEITIG UND WIR FREUEN UNS SEHR, DASS WIR UNSERE BEGEISTERUNG MIT IHNEN TEILEN KÖNNEN.

KERSTIN RISCHMEYER, KÜCHENCHEFIN

AUSGEBILDET UND GEFORMT WURDE KERSTIN RISCHMEYER IN DEUTSCHLAND UND DER SCHWEIZ, UNTER ANDEREM IN DER TRAUBE TONBACH, DER FISCHERZUNFT IN SCHAFFHAUSEN UND DEM GIARDINO IN ASCONA. 2009 STIESS SIE ALS SOUS-CHEFIN ZUM JASPER-KÜCHENTEAM UND HAT NUN SEIT HERBST 2010 DIE FÄDEN DER JASPER GOURMETKÜCHE IN DER HAND.

"ES WAR EIN SPRUNG INS KALTE WASSER" WIRFT KERSTIN RISCHMEYER EINEN BLICK ZURÜCK UND SCHMUNZELT. MITTLERWEILE BEWEGT SIE SICH JEDOCH AUF DEM ZUERST UNGEWOHNTE PARKETT SICHER UND DIESES SELBSTVERTRAUEN STRAHLEN AUCH IHRE KULINARISCHEN KREATIONEN AUS. BESTE QUALITÄT DER GRUNDPRODUKTE VON VORWIEGEND LOKALEN PRODUZENTEN UND PERFEKTION BEIDEN GRUNDZUBEREITUNGSARTEN SIND FÜR SIE SELBSTVERSTÄNDLICH.

AUF DIESER BASIS IST KERSTIN RISCHMEYER AUF DEM WEG, IHREN GANZ EIGENEN STIL ZU BILDEN. DASS DABEIAUCH ÜBERRASCHENDE KOMBINATIONEN ENTSTEHEN KÖNNEN, MACHT IHRE KÜCHE UM SO INTERESSANTER.

PAUL EDUARD WÜST, GASTGEBER

AUS LIEBE ZUR GEPFLEGTEN GASTFREUNDSCHAFT ZOG ES PAUL EDUARD WÜST BEREITS WÄHREND SEINER KAUFMÄNNISCHEN AUSBILDUNG IN DIE SPITZENGASTRONOMIE. NACH ERSTEN ERFAHRUNGEN ALS SERVICEFACHANGESTELLTER UND BARKEEPER ABSOLVIERT ER DIE SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE IN LUZERN.

SEINER BERUFUNG FOLGEND BAUTE ER SICH SEIN BREITES FACHWISSEN UND SEINE FÜHRUNGSERFAHRUNG IN DEN RENOMMIERTESTEN HÄUSERN INSBESONDERE IN LUZERN UND DEM AUSLAND AUF.

FAMILIÄR-HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT, GEPAART MIT INDIVIDUELLER UND PROFESSIONELLER BERATUNG, ZEICHNET DEN LUZERNER GASTGEBER AUS. MIT VIEL LEIDENSCHAFT UND EINER PRISE HUMOR VERSPRÜHT ER DAS GEFÜHL VON "HOME AWAY FROM HOME".

VORSPEISEN

VARIATION VON DER ENTENLEBER

MANDEL | HASELNUSS | CALVADOS

36

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN

LIMONENÖL | KRUSTENTIER-PANNA COTTA | FENCHEL | MINZPESTO

34

ALLERLEI VON DER SCHWARZWURZEL

PÉRIGORDTRÜFFEL

28

SUPPEN

KLARE PETERSILIENWURZELSUPPE

GEFÜLLTER CALAMARETTI | GIN

24

SELLERIECREMESUPPE

GEBRATENE WACHTELBRUST | PÉRIGORDTRÜFFEL

22

ZWISCHENGERICHTE

SÜDAFRIKANISCHER SCAMPO

ARTISCHOCKEN | NUSSBUTTERPÜREE | PÉRIGORDTRÜFFEL

24 / 36

KALBSMILKENRAVIOLI

SELLERIE | SALBEI | HASELNUSSPESTO

22 / 32

HAUPTGÄNGE

SKREI WINTERKABELJAU

SÜSSMAIS | LAUCH | PÉRIGORDTRÜFFEL

31 / 46

WOLFSBARSCH

GARAM MASALA | BELUGA GEWÜRZLINSEN | WIRSING

56

GESCHMORTER NACKEN VOM BLACK ANGUS RIND

STERNANIS | ROLLGERSTENRISOTTO | PIMENT D'ESPELETTE | LARDO

33 / 49

RACKS VOM IBERICOSCHWEIN

TAGLIOLINI CARBONARA | GRÜNE BOHNEN

56

SIMPLE AND TASTY

GANZE SEEZUNGE

GESALZENE ZITRONEN | KAPERN | BLATTPETERSILIE

62

DORADE ROYAL

BLATTSPINAT | SARDELLEN | KONFIERTE TOMATEN

48

RIB-EYE VOM ENNETBÜRGER KALB

BRATKARTOFFELN | PIMENT D'ESPELETTE

60

GESCHMORTE LAMMHAXE

OFENPEPERONI | KNOBLAUCH | ROSMARINBRAMATA

46

GANZES MISTKRATZERLI - 25 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

SALBEI-HASELNUSSRISOTTO

44

DESSERTS | KÄSE

BEERENAUF LAUF

WACHOLDERBEERENGLACE

18

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

BLUTORANGEN-RANDENSORBET

20

CREMA CATALANA

SAUERRAHM-PASSIONFRUCHTGLACE

22

REGIONALE UND INTERNATIONALE KÄSEAU SWAHL

24

DESSERTWEINE

1 DL

ROSENAUER SÜSSWEIN

WEINGUT ROSENAUER | LUZERN

25

PORTWEIN

VOL %

5 CL

PORTO TAYLOR'S 10 YEARS

20

16

PORTO TAYLOR'S 20 YEARS

20

23

PORTO TAYLOR'S 30 YEARS

20

28

Jasper - QUALITÄT

SÄMTLICHE VERARBEITETEN LEBENSMITTEL WERDEN MIT GRÖSSTER SORGFALT VON UNSERER KÜCHENCHEFIN AUSGEWÄHLT UND ZUBEREITET - FRAGEN SIE FÜR EINE DETAILLIERTE FLEISCH-DEKLARATION UNSER JASPER-TEAM.

PREISE FÜR KLEINE / GROSSE PORTION - IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. M WST.